

MANUAL DEL PROPIETARIO COCINAS A LEÑA

Quemador regulable

Salida de humos

Control de ajuste de humos

Control de aire secundario

Termostato (0 - 500º)

Horno

Hogar leña

Control de aire primario

Caja leñera



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS conforme a DIN 18 880 –2KH	
Potencia nominal en kW:	6,5
Diámetro cañón de chimenea en mm:	150
Cantidad máxima de combustible –leña en kg.:	2,3
Cantidad máxima de combustible –briquetas de carbón en kg.:	3,1
Emisión de gases de descarga en g/s - leña:	9,8
Emisión de gases de descarga en g/s – briquetas de carbón:	8,7
Temperatura gas en la descarga en °C - leña:	205
Temperatura gas en la descarga en °C –briquetas de carbón:	218
Presión a rendimiento calorífico nominal en mbar/Pa leña:	0,11 / 11
Presión a rendimiento calorífico nominal en mbar/Pa briquetas de carbón:	0,13 / 13
Dimensiones apertura calefactor:	0,07
Dimensiones cuerpo calefactor / cabeza calefactor en m^2:	0,07
Tipo de rejilla:	movible, plana
Altura cocina en m.	0,842
Ancho cocina en m.	0,908
Profundidad cocina (sin manillas) en m.:	0,603

El volumen de calefacción de las cocinas conformes a DIN 18893, para edificios cuyo aislamiento térmico no corresponde a las disposiciones sobre aislación térmica, son:

- Tipo de construcción favorable: 186 m^2
- Tipo de construcción menos favorable: 107 m^2
- Tipo de construcción desfavorable: 73 m^2

Con aislamiento térmico adecuado a las disposiciones, el volumen de calefacción es mayor si se utiliza en un régimen intermitente (prendiendo y dejando que el fuego se extinga).

II. DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las cocinas de fuego continuo Amesti, se pueden utilizar para cocinar a la plancha y al horno, además de calentar espacios de la vivienda durante un tiempo, o apoyar una instalación de calefacción centralizada. Son ideales para casas de vacaciones y/o de fin de semana, además de calefacción auxiliar durante todo el año. Como combustibles, se utilizan leñas o briquetas.

La cocina de fuego continuo, consta de planchas de acero galvanizado, hierro fundido esmaltado y cerámica termo radiante La caja de combustión está revestida por dentro de placas individuales de hierro fundido. En su interior, hay una rejilla plana para separar cenizas.

Además, está provista de puerta panorámica con cristal cerámico (resistente hasta 700°C). Dicha puerta permite una vista atrayente de las llamas ardiendo e impide cualquier salida de chispas y humo.



Bajo la puerta del horno, hay un espacio calienta-platos con su correspondiente puerta de cierre; nunca introduzca objetos o materiales inflamables.

El calentamiento del ambiente, se produce **por Radiación**, vale decir, a través del cristal panorámico y las superficies exteriores calientes de la cocina, se irradia calor al ambiente.

La cocina de fuego continuo, está provista de controles de aire primario y secundario, con los que se regula el aire de combustión.

Ajuste de aire primario (comando giratorio)

Con el control de aire inferior, se regula el paso de aire primario en la parte baja de la cocina, a través del cajón de la ceniza y la rejilla, en dirección a la leña. El aire primario, es necesario para el proceso de combustión.

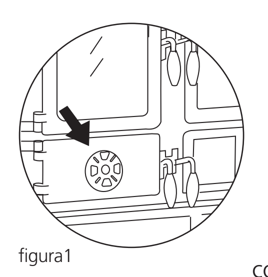


figura1

El cajón de la ceniza, se tiene que vaciar con regularidad, para que la ceniza no dificulte la entrada de aire primario para la combustión. A través del aire primario, también se mantiene vivo el fuego. Durante la combustión de leña, el ajuste de aire primario debe abrirse muy poco, puesto que la leña arde rápidamente y la cocina puede sobrecalentarse. Para la combustión de carbón, el flujo de aire primario es absolutamente necesario (figura1).

Control de aire secundario

Sobre la puerta de la cocina, está instalado el control de aire secundario. Este comando se abre desplazándola hacia la derecha, para regular la intensidad de la combustión.

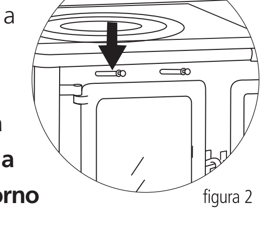


figura 2

Conversión de la función de cocina a la de cocina-cocción al horno y calefacción

En el ángulo superior de la cocina, entre el pasamanos de protección y la puerta del horno, se encuentra el control de ajuste de humos, identificable por un tirador cromado.

figura3

Cuando se empuja el control hacia la parte trasera de la cocina, los gases de combustión fluyen sobre el horno directamente hacia la descarga de humos (función cocina USO PLANCHA); cuando, en cambio, se tira el control hacia uno mismo, los gases de combustión fluyen alrededor del horno, así la temperatura interior del horno aumenta de manera uniforme (función cocina-cocción al horno y calefacción – USO HORNO).

III. NORMAS DE INSTALACIÓN

Debe llamar al Técnico Autorizado Amesti de su zona para la instalación de la cocina, asegurando asi una correcta conexión de ella a la chimenea. Antes de la instalación, se debe comprobar que el suelo soporte el peso de la cocina. No está permitida la conexión de más de un aparato a la misma chimenea. El diámetro de la apertura para la conexión, debe corresponder, por lo menos, al diámetro de la tubería para la extracción de humos, que es de 6”. La salida de humos no utilizado,



debe cubrirse con una tapa incluida con el equipo.

IV. SISTEMAS DE PROTECCIÓN EN CASO DE INCENDIO

Durante la instalación de la cocina, se tiene que adoptar las siguientes medidas de seguridad:

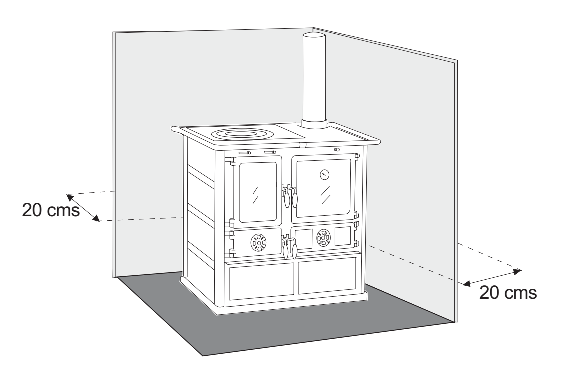
a) La distancia mínima de objetos inflamables y sensibles al calor (muebles, revestimientos de madera, telas, etc.) y de materiales con estructura inflamable, debe ser de 20 cm. por detrás y en ambos lados.

b) Delante de la cocina, no debe haber ningún objeto ni material de construcción inflamable y sensible al calor, a menos de 100 cm. de distancia.

c) Cuando la cocina se instale sobre un piso de material combustible, se debe usar como base una plancha metálica.

d) Sobre la cocina, no debe haber componentes inflamables (por ejemplo, armarios).

La cocina, debe funcionar siempre con el cajón de la ceniza instalado. Los residuos sólidos de la combustión (cenizas), deben recogerse en un contenedor metálico y resistente al fuego. Es posible reutilizarlas como un buen abono para las plantas. La cocina nunca debe encenderse en presencia de emisión de gases o vapores (por ejemplo, pegamento, gasolina, etc). No depositar materiales inflamables en las proximidades de la cocina.



V. CONEXIÓN A LA CHIMENEA / AIRE PARA LA COMBUSTIÓN

Por motivos de seguridad, la puerta del hogar debe abrirse únicamente para cargar la leña. Durante el funcionamiento y el descanso, la puerta del hogar debe permanecer cerrada. La cocina está provista de una descarga de humos colocada detrás y otra colocada en la parte superior, ambas en el lado derecho. El tubo de unión para la conexión a la chimenea debe ser lo más corto posible y los puntos de unión de cada uno de los tubos deben ser herméticos. La conexión a la chimenea, debe realizarse con los tubos proporcionados en el kit de instalación Amesti de 6".

El diámetro interior del cañón debe corresponder al diámetro exterior de la conexión de descarga de humos de lacocina. Esto lo garantizan los tubos conformes a DIN 1298. Para un buen funcionamiento del aparato, es esencial que en el lugar de instalación se introduzca suficiente aire para la combustión. Esto significa que, a través de apropiadas aperturas, debe poder circular aire para la combustión incluso con las puertas y ventanas cerradas.

La depresión en la chimenea, debería ser de 10 -12 Pa (=1,0 -1,2 mm. de columna de agua). La medición se debe realizar siempre con el aparato caliente (rendimiento calorífico nominal). Cuando la depresión supera 17 PA (1,7 de columna de agua), hay que reducir la misma mediante la instalación de un regulador de tiro adicional (falsa válvula de aire) en el tubo de descarga o en la chimenea.

VI. COMBUSTIBLES PERMITIDOS / NO PERMITIDOS

Los combustibles permitidos, son leñas y briquetas de aserrín. **Se deben utilizar única y exclusivamente leñas secas** (contenido de agua máx. de 20%). Se pueden cargar al máximo 2 o 3 leñas de 30 cms de largo aprox. y un diámetro e 15 cms como máximo, o bien



una capa de briquetas de aserrín de 5 a 6 piezas a la vez. La leña utilizada como combustible, debe tener un contenido de humedad inferior al 20% y **se tiene que guardar en un lugar seco**.

La leña húmeda es altamente contaminante y hace que el encendido resulte más difícil, porque es necesaria una mayor cantidad de energía para que evapore el agua presente. El contenido húmedo, además, tiene la desventaja de que, al bajar la temperatura, el agua se condensa antes en el hogar luego en la chimenea. Le leña fresca, contiene aproximadamente un 60% de agua, por lo tanto no es adecuada para quemarse. Hay que guardar dicha leña en un lugar seco y ventilado (por ejemplo, debajo de un cobertizo) durante, al menos, dos años antes de su utilización. Se pueden quemar única y exclusivamente los combustibles mencionados. Entre los que no se pueden quemar están: restos de aglomerados enchapados con formalita o melamina, leña húmeda o tratada con pinturas. Papel y cartón deben utilizarse sólo para el encendido. La combustión de desechos, está prohibida por leyes internacionales sobre la protección contra las emisiones. Además, perjudicaría tanto la cocina como la chimenea.

VII. USO DEL HORNO

Despejar de cenizas la rejilla, luego cargar el calefactor con leños. Gracias al flujo de aire para la combustión, la temperatura del horno puede verse considerablemente afectada. Un tiro suficiente en la chimenea y unos canales bien limpios para el flujo de humos incandescentes alrededor del horno, son esenciales para un buen resultado de cocción. El ajuste de humos, debe tirarse completamente hacia afuera.

La bandeja del horno, puede colocarse en 3 diferentes posiciones. Tartas espesas y asados grandes, se tienen que introducir en el nivel más bajo. Tartas planas y galletas, se introducen en el nivel intermedio. El nivel superior, puede utilizarse para calentar o dorar.

Algunos modelos de cocina pueden llevar una parrilla de hierro fundido en su interior, que se levanta mediante una manivela. La posición superior, optimiza el uso de la plancha, mientras que la inferior, optimiza el uso del horno.

VIII. PUESTA EN MARCHA

Al encender por primera vez, es inevitable que se produzca un olor desagradable (debido al secado de los pegamentos de sellos), que desaparece al cabo de un breve tiempo de uso. De todas formas, debe asegurarse una buena ventilación del ambiente. A la primera puesta en marcha, se recomienda que se cargue una cantidad reducida de leña y se aumente lentamente el rendimiento calorífico del aparato. Las tomas de aire para la combustión, deberían abrirse apenas. Para encender el fuego, de preferencia se debe utilizar pequeños listones de madera con papel de periódico, excluyendo todas las sustancias líquidas como por ejemplo, alcohol, gasolina, petróleo y similares.

Las aperturas para el aire (primario y secundario), deben abrirse a la vez, el ajuste de humos debe regularse para la función cocina, o bien la palanca de control debe empujarse hacia adelante. Cuando la leña empieza a arder, se pueden cargar más leños y regular el aire para la combustión según las indicaciones del punto IX. Nunca sobrecargar la cocina (comparar en la tabla de datos técnicos- cantidad máx. de leña que se puede cargar).

Demasiada leña y demasiado aire para la combustión, pueden causar sobrecalentamiento y, por lo tanto, dañar la cocina.



IX. FUNCIONAMIENTO NORMAL

Con los controles situados en la fachada de la cocina, se regula la emisión de calor del hogar. Éstos se deben abrir según la necesidad calorífica. La mejor combustión (emisiones mínimas) se alcanza cuando, al cargar leña, la mayor parte del aire para la combustión pasa a través del ajuste de aire secundario y, por el contrario, cargando briquetas, el mismo pasa principalmente a través del ajuste de aire primario.

La regulación de los controles necesaria para obtener el rendimiento calorífico nominal con una depresión en la chimenea de 10-12 Pa (= 1 –'96 1,2 mm de columna de agua), se presenta en el cuadro al pie de página.

Además de la regulación del aire para la combustión, la chimenea también afecta a la intensidad de la combustión y por consecuencia al rendimiento calorífico de su cocina. Un buen tiro de la chimenea, necesita una regulación más reducida del aire para la combustión, mientras que un tiro escaso, necesita aún más una regulación exacta del aire para la combustión. Para comprobar si la combustión de la estufa es buena, controle si el humo que sale de la chimenea es transparente. Si es blanco, significa que la cocina no está regulada correctamente o la leña está demasiado mojada; si, en cambio, es gris o negro, significa que la combustión no es completa (es necesaria una mayor cantidad de aire secundario).

X. FUNCIONAMIENTO DURANTE LOS PERIODOS DE TRANSICIÓN

Con una temperatura exterior por encima de 15°C aproximadamente, el rendimiento calorífico puede reducirse, y puede producirse un daño en la embocadura de la chimenea. Los gases de descarga dejan de salir completamente (intenso olor a gas). En este caso, sacuda más a menudo la rejilla y aumente el aire para la combustión. Luego cargue una cantidad reducida de combustible. Seguido de esto, controle que todas las aperturas para la limpieza y las conexiones a la chimenea sean herméticas.

XI. FLUJO DE AIRE EN EL LUGAR DE INSTALACIÓN DURANTE LA COMBUSTIÓN

La entrada de aire en el recinto de instalación no debe cerrarse durante el funcionamiento de la cocina. Es absolutamente necesario que en el ambiente en el que utilice esta cocina funcione mediante un tiro natural de la chimenea y se introduzca tanto aire como sea necesario para la combustión, o sea, hasta 20 m^3/hora·. La recirculación natural de aire, la deben asegurar la entrada permanente de aire fresco a la habitación por ventanas y/o puertas. Las ventanas, deberían protegerse con una rejilla y no deberían obturarse jamás. Una campana extractora (aspiradora), instalada en el mismo ambiente o en uno adyacente, puede, en caso de insuficiente flujo de aire fresco, **afectar negativamente a las funciones de su cocina**, siendo necesario permitir una mayor entrada de aire fresco al recinto.

XII. MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

Durante la utilización normal, la cocina no sufre daños de ninguna manera. Si los componentes cromados se vuelven azulinos a causa de un sobrecalentemiento, se puede solucionar con un adecuado producto para la limpieza. El aparato, debería limpiarse por completo al menos una vez al año. La limpieza se

Combustible	Aire Primario (puerta del espacio ceniza)	Aire Secundario (sobre la puerta del hogar)
Leña	Abierto 1/3	Abierto totalmente



tiene que realizar exclusivamente con la cocina fría. De esta operación debería encargarse un Técnico Autorizado Amesti, quien, al mismo tiempo, puede realizar una inspección a los cañónes Para la limpieza, es necesario desconectar la cocina de los tubos para descarga de humos.

El espacio de recogida de humos, se puede limpiar pasando a través del horno (tras sacar los dos tornillos que fijan el plano extraible del horno), o bien por arriba. También se debe desmontar los anillos de la cubierta de la cocina. La limpieza, puede realizarse utilizando una escobilla y una aspiradora.

Después de la limpieza se debe prestar atención a que todas las partes desmontadas se vuelvan a instalar herméticamente. IMPORTANTE: La limpieza del cristal panorámico, se tiene que realizar única y exclusivamente con la cocina fría, para evitar daños a la misma.

Todas las estufas-chimenea y cocinas AMESTI, tienen una rejilla en su interior con su correspondiente dispositivo para sacudirla, además de un cajón para recoger la ceniza. Recomendamos que vacíe periódicamente el cajón de la ceniza, evitando que se llene totalmente, para no sobre-calentar la rejilla. Además, se recomienda que se deje siempre 3 a 4 cm. de ceniza en el interior del calefactor.

La chimenea de la cocina la debe limpiar con regularidad un técnico especializado. Llame al Técnico Autorizado Amesti responsable de su zona para que efectúe las mantenciones y revise la instalación de su equipo de forma periódica.

LAS CERÁMICAS

Estas cocinas son productos de alta producción artesanal, por tanto pueden presentar micro-granulosidades, grietas e imperfecciones cromáticas, própias de la cerámica. Estas características, demuestran su origen prestigioso. Esmalte y mayólica, por su diferente coeficiente de dilatación, producen micro-resquebrajaduras (grietas) que demuestran su autenticidad.

Para la limpieza de las mayólicas, se recomienda el uso de un paño suave y seco; si se utiliza un detergente o líquido, éste podría penetrar dentro de las requebra-jaduras, evidenciándolas.

XIII. MANTENCIÓN DURANTE EL VERANO

Tras realizar la limpieza del calefactor, la cocina y los tubos de la chimenea, eliminando totalmente la ceniza y demás residuos, cierre todas las puertas del equipo, los controles correspondientes y desconecte los aparatos de la chimenea. Recomendamos se realice la operación de limpieza del cañones al menos una vez al año; mientras tanto, controle el estado de las uniones ya que si no están perfectamente íntegras, no aseguran el buen funcionamiento del aparato. En este caso, es necesario cambiarlas.

En caso de humedad del ambiente donde está instalado el aparato, colocar sales absorbentes dentro del calefactor.

Proteja con vaselina neutra las partes interiores de hierro fundido, si se quiere mantener sin alteraciones su aspecto estético en el tiempo.

Para cualquier duda o consulta ,visite **www.amesti.cl** o contacte a técnico autorizado Amesti de su zona.





AMESTI LTDA. J.M. Carrera # 6
Los Libertadores 16.500, Colina, Santiago, CHILE.
Fono: (56-2) 745 5635 / Fax: (56-2) 745 5636
www.amesti.cl / email: estufasecologicas@amesti.cl